

2021年4月28日

肉の厚みに負けないガツンとにんにくで直球勝負 2種類のソースで「厚切りトンテキ定食」復活

特製ソースは松屋社内で意見割れるも、「2種類ともメニューに採用」
先攻は「シャリアピンソース」 食べ応え抜群の大満足メニューが復活
～5月4日（火）午前10時より販売開始～

このたび松屋フーズ（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長：瓦葺一利）では、牛めし・カレー・定食・その他丼の「松屋」におきまして、2021年5月4日（火）より「厚切りトンテキ定食」を販売いたします。

あめ色になるまで煮詰めたたまねぎとにんにくの旨味
厚切りトンテキ定食
シャリアピンソース

730税込円
W1,130税込円

この商品は、**にんにく**を使用しています。

次週！
あのソースで
ライバル参戦！
(5月11日^火10時)

Coming Soon

トンテキ

みんなの食卓でありたい。


5/4(火) 10:00 販売開始!

■分厚い豚肉がとにかうまい！選べないからどっちも採用。

第1弾はたまねぎとにんにくを煮詰めた旨味がくせになる「シャリアピンソース」

大変多くのお客様にご好評を頂いている松屋自慢の「厚切りトンテキ定食」は、豚肉の中でもコクがある濃厚な味わいが特長の肩ロースを使用し、大判で厚切りだけど柔らかく食べやすい人気メニュー！鉄板でじっくりと焼くことで、柔らかくジューシーに仕上げた逸品です。今回はソースを2種類ご用意しており、第1弾として、あめ色になるまで煮詰めたたまねぎとにんにくの旨味が凝縮された松屋特製「シャリアピンソース」が登場。洋食では定番ソースですが、ここが松屋の腕の見せ所。“ご飯に合う和風仕立て”、さらにはまるやかな味わいが感じられる魔法のソースでバターとの相性も抜群！販売から1週間後の5月11日（火）より、第2弾ソースとして、「あのソース」が宿命のライバルとして参戦！詳細は後日の公開をご期待ください。

■特製ソースでご飯が進む！期間限定でライス大盛無料サービス！

新発売を記念して「厚切りトンテキ定食」をご注文のお客様を対象に、2021年5月25日（火）午前10時まで、ライス大盛を無料サービスいたします。

News Release



**厚切りトンテキ定食
シャリアピンソース**
730^{税込}円
(W定食) 1,130^{税込}円



**厚切りトンテキ定食
シャリアピンソース
ポテサラセット**
750^{税込}円
(W定食) 1,150^{税込}円

商品名	厚切りトンテキ定食 (シャリアピンソース)	730 円
	厚切りトンテキ W 定食 (シャリアピンソース)	1,130 円
	単品	530 円

※お持ち帰りいただけます。持ち帰りの場合、みそ汁は別途 60 円頂戴します。
※全て税込価格です。また、店内・お持ち帰りの税込価格は同一です。

発売日	2021 年 5 月 4 日 (火) 午前 10 時 ~ ※新発売を記念して「厚切りトンテキ定食」をご注文のお客様を対象に、2021 年 5 月 25 日 (火) 午前 10 時まで、ライス大盛を無料サービス！
------------	---

対象店舗	一部店舗を除く全国の松屋
-------------	---------------------

■お待たせすることなくスムーズに商品が買える「松弁ネット」

テイクアウトの際は、松屋のお弁当 WEB 予約サイト「松弁ネット」からご注文いただくと、ご来店時の商品受け渡しスムーズになり、店舗での待ち時間が短縮されます。また、10%ポイント還元で券売機でお買い求めいただくよりもお得となっております。ぜひご活用・ご登録いただきお買い求めください。

【詳しくはこちら】 <https://bento.matsuyafoods.co.jp/matsuben-net/search>